

The background is a vibrant blue. It features several vertical lines of varying thicknesses. On the right side, a prominent vertical line is colored red. Interspersed among these lines are various geometric shapes, primarily triangles and hourglass-like forms, some in dark blue and others in red. The overall style is minimalist and graphic.

# La fête

by L. MERIDIEN



# A Warm Welcome

Приветствуем Вас от лица роскошного курорта Le Méridien Maldives Resort & Spa, который находится на очаровательном острове Тиламаафуши!

Мы выражаем сердечную благодарность за то, что Вы выбрали наш курорт в качестве места Вашего отдыха в этом году. Мы обещаем сделать все возможное, чтобы Ваш отдых стал волшебным и незабываемым. На курорте Le Méridien Maldives Вы сможете погрузиться в первозданную красоту Мальдивских островов.

В эти праздничные дни мы приглашаем Вас отвлечься от повседневной суеты и присоединиться к нам для традиционного празднования Нового Года и Рождества среди тропического рая острова Тиламаафуши. Отправьтесь в гастрономическое путешествие по кухням мира - от японской классики до испанских тапас и многого другого. Отпразднуйте Новый год так, как никогда раньше, на нашей пляжной вечеринке на берегу Индийского океана.

Для малышей есть Family and Kids Hub, в котором для них организуют множество веселых праздничных развлечений: круизы на закате с дельфинами, квесты с черепахами, беседы о сохранении морской фауны, художественные мастер-классы, фольклорный сторителлинг, и, конечно же, долгожданное прибытие Санта-Клауса, которое никак нельзя пропустить.

От имени дружной команды Le Méridien Maldives Resort & Spa мы выражаем наши самые теплые пожелания и желаем каждому из Вас чудесных праздничных каникул и благополучного Нового года! Пусть Ваше пребывание у нас будет наполнено смехом, любовью и волшебством Мальдивских островов.

С наилучшими пожеланиями,

Томас Шульц,  
Генеральный менеджер курорта Le Meridien Resort & Spa



**ЧЕТВЕРГ  
21 ДЕКАБРЯ  
2023 ГОДА**

**ИЗГОТОВЛЕНИЕ  
ПРЯНИЧНОГО ДОМИКА**

Начните праздничные каникулы с веселого семейного мероприятия, создайте и украсьте свой собственный пряничный домик.

РЕСТОРАН TURQUOISE  
15:00- 16:00  
\$55++ за человека

**ЦЕРЕМОНИЯ  
ЗАЖЖЕНИЯ ОГНЕЙ НА  
НОВОГОДНЕЙ ЕЛКЕ**

Мы приглашаем Вас открыть праздничный сезон и зажечь огни на нашей рождественской елке в сопровождении аппетитных угощений и напитков.

LE MÉRIDIEN HUB  
18:00- 20:00

Требуется предварительное бронирование, программа может измениться.  
Все цены указаны без учета платы за обслуживание в размере 10% и государственного налога в размере 16%.

**ПЯТНИЦА  
22 ДЕКАБРЯ  
2023 ГОДА**

**ПРАЗДНИЧНЫЙ МАСТЕР-  
КЛАСС ПО  
ПРИГОТОВЛЕНИЮ  
КОКТЕЛЕЙ**

Наши миксологи шаг за шагом продемонстрируют Вам креативный процесс создания фирменных праздничных коктейлей курорта.

РЕСТОРАН TABEMASU  
15:00- 16:00  
\$55++ за человека

**МАЛЬДИВСКАЯ НОЧЬ**

Почувствуйте яркие вкусы и ритмы Мальдивских островов. Традиционные домашние рецепты оживут под звуки Бодуберу.

РЕСТОРАН TURQUOISE  
18:30- 22:00  
Фуршет с живой музыкой  
\$120++ за человека  
с бесплатными  
безалкогольными напитками

Требуется предварительное бронирование, программа может измениться.  
Все цены указаны без учета платы за обслуживание в размере 10% и государственного налога в размере 16%

# СУББОТА 23 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА

## МАСТЕР-КЛАСС ОТ БАРИСТЫ

Идеально сваренная чашка кофе может пробудить творческий подход и интересную беседу. Бариста курорта проведет для вас мастер-класс по приготовлению ароматного кофе.

WAVES CAFÉ  
15:00 - 16:00  
\$55++ ЗА ЧЕЛОВЕКА

## ПИКНИК НА ЗАКАТЕ

Полюбуйтесь «золотым закатом», волшебное время, когда Вы можете насладиться игрой ярких оттенков света в предзакатный час. Насладитесь широким выбором аперитивов и закусками на собственном частном острове курорта

BODU FINOLHU  
17:00- 19:30  
\$165++ за человека, включая трансфер

## ЛОБСТЕР И ИГРИСТОЕ

Попробуйте специальное меню, разработанное для того, чтобы отведать только что выловленного в океане королевского деликатеса — мальдивского лобстера в сочетании с игристым вином или шампанским.

VELAA BAR + GRILL  
18:00- 22:00  
Ужин из трех перемен блюд с живой музыкой  
\$190++ за человека с бесплатным игристым вином  
\$240++ за человека с бесплатным шампанским

# Christmas Eve

**ВОСКРЕСЕНЬЕ  
24 ДЕКАБРЯ  
2023 ГОДА**

## **ЯПОНСКИЙ УЖИН «КАЙСЭКИ»**

Насладитесь праздничным ужином в стиле кайсэки из шести перемен блюд, где каждое блюдо - это образец японского кулинарного мастерства, идеально сочетающийся с сакэ.

РЕСТОРАН TAVEMASU  
18:00 - 22:00

Ужин из шести перемен  
блюд с сакэ  
\$280++ за человека

## **РОЖДЕСТВЕНСКИЙ УЖИН НА ПЛЯЖЕ**

Пусть дух Рождества царит повсюду, пока мы наслаждаемся любимыми традиционными блюдами и домашними угощениями на пляже под звездным небом.

TURQUOISE BEACH  
18:30 - 22:00

Фуршет с живой музыкой  
\$270++ за человека  
с бесплатными  
безалкогольными  
напитками

# Christmas Day

**ПОНЕДЕЛЬНИК  
25 ДЕКАБРЯ  
2023 ГОДА**

## **МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ШОКОЛАДА**

Шоколад- это счастье, которое вы можете съесть. Бесспорно, шоколад- это пища богов. Отпразднуйте Рождество, присоединившись к нам на увлекательный мастер-класс по приготовлению шоколада.

WAVES CAFÉ  
15:00- 16:00  
\$55++ за человека

## **ВИННЫЙ КРУИЗ НА ЗАКАТЕ**

Окунитесь в волшебство Рождества и отправьтесь на наш праздничный винный круиз на закате. Дегустируйте изысканные вина, смакуйте ароматные сыры и побалуйте себя восхитительными закусками под лучами заходящего солнца

ДАЙВ-ЦЕНТР  
16:00- 18:00  
Дегустация вина и сыра  
\$95++ за человека

## **АРОМАТЫ ИСПАНИИ**

Отправляйтесь в кулинарное путешествие и насладитесь ужином под названием “Ароматы Испании” - шедевром из 5 блюд, идеально сочетающимся с изысканными испанскими винами.

RIVIERA TAPAS & BAR  
18:00- 23:00  
Ужин из пяти перемен  
блюд в сочетании с  
испанскими винами  
\$160++ за человека

**ВТОРНИК  
26 ДЕКАБРЯ 2023  
ГОДА**

**МАСТЕР-КЛАСС ПО  
ПРИГОТОВЛЕНИЮ СУШИ**

Освойте уникальные японские кулинарные техники во время мастер-класса по приготовлению суши с нашими шефами-экспертами

РЕСТОРАН TABEMASU  
13:00- 14:00  
\$55++ за человека

**LA VIE, ROSE + PETIT PLATES  
(РОЗЕ И ЗАКУСКИ)**

Попробуйте розовый эликсир жизни в нашем райском оазисе, насладитесь каждым глотком прохладного Rose и вкуснейшими закусками. Выберите любой понравившийся из наших коктейлей, приготовленных на основе розового вина и моктелей, дополненных маленькими традиционными закусочками. Отдыхайте в истинно французском Le Meridien стиле

RIVIERA BEACH  
17:00- 19:00  
\$70++ за человека

Требуется предварительное бронирование, программа может измениться.  
Все цены указаны без учета платы за обслуживание в размере 10% и государственного налога в размере 16%



## СРЕДА 27 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА

### МАСТЕР-КЛАСС ПО ДЕГУСТАЦИИ ДЖИНА

Присоединяйтесь к движению любителей джина, приглашаем Вас на дегустацию джинов со всего света в интерьере гламурных Мальдив.

Ресторан Tabemasu  
15:00- 16:00  
\$55++ за человека

### ВИННОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ В СТАРЫЙ СВЕТ

Отправляйтесь в изысканное винное путешествие, а наш сомелье проведет вас по увлекательному ужину из пяти перемен блюд. Каждое блюдо идеально гармонирует с богатыми традициями европейских вин

VELAA BAR + GRILL  
18:30- 22:00  
Ужин из пяти перемен блюд с винным сопровождением и живой музыкой  
\$160++ за человека

### АЗИАТСКИЙ УЛИЧНЫЙ РЫНОК

Откройте для себя смелый и красочный мир знаменитых уличных деликатесов Юго-Восточной Азии с live-станциями, все блюда готовятся при Вас.

TURQUOISE BEACH  
18:30- 22:00  
Фуршет с живой музыкой  
\$140++ за человека с бесплатными безалкогольными напитками

## ЧЕТВЕРГ 28 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА

### МАСТЕР-КЛАСС ОТ БАРИСТЫ

Идеально сваренная чашка кофе может пробудить творческий подход и интересную беседу. Бариста курорта проведет для вас мастер-класс по приготовлению ароматного кофе.

WAVES CAFÉ  
15:00- 16:00  
\$55++ за человека

### “СБОР УРОЖАЯ”

Овощи для ужина выращены прямо на острове на самом большом гидропонном огороде Мальдив при помощи методов устойчивого земледелия. Насладитесь гастрономическим путешествием со свежайшими ингредиентами, собранными в нашей Теплице.

THE GREENHOUSE  
Начало в 17:30  
Ужин из четырех перемен блюд в сочетании с коктейлями  
\$150++ за человека

### ПАЭЛЬЯ И САНГРИЯ

Отправьтесь в незабываемое кулинарное путешествие и насладитесь яркими вкусами Испании на ужине из 3 перемен блюд. Шеф-повар при Вас будет готовить настоящую испанскую паэлью, которая будет прекрасно сочетаться с нашей домашней сангрией.

RIVIERA TAPAS & BAR  
18:00- 23:00  
Ужин из трех перемен блюд со свежеприготовленной паэльей и развлекательной программой  
\$120++ за человека с 2 бокалами сангрии

## ПЯТНИЦА 29 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА

### МАСТЕР-КЛАСС ПО МИКСОЛОГИИ В GREENHOUSE

Освежитесь и охладитесь с помощью разнообразных коктейлей, идеально подходящих для здорового сбалансированного образа жизни. Приготовьте свои собственные коктейли под руководством наших миксологов, с использованием свежесобранной зелени, выращенной на острове.

THE GREENHOUSE  
15:00- 16:00  
\$55++ за человека

### ПРАЗДНИЧНЫЙ ТЕППАНЬКИ

Устройтесь поудобнее и расслабьтесь, пока наша команда демонстрирует для вас эффектное шоу-тэппаньяки, где каждое инновационное блюдо артистично готовится на ваших глазах.

РЕСТОРАН TABEMASU  
Начало в 18:00 и в 20:00  
\$180++ за человека

### ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ЯПОНСКОЙ ГОВЯДИНЫ КОБЕ

Насладитесь изысканным ужином, состоящим из трех перемен блюд, и получите незабываемые кулинарные впечатления. Главным ингредиентом всех блюд станет всемирно известная японская говядина Кобе

VELAA BAR + GRILL  
18:00- 22:00  
Ужин из трех перемен  
блюд с развлекательной  
программой  
\$220++ за человека

## СУББОТА 30 ДЕКАБРЯ 2023 ГОДА

### МАРКЕТ EL MERCADO

Окунитесь в испанскую кулинарную фиесту, где прилавки ломятся от традиционных деликатесов и сангрии, превращая каждый кусочек в приключение, а каждый глоток в праздник.

RIVIERA TAPAS & BAR  
12:30- 15:30  
Live-станции с развлекательной программой  
\$95++ за человека только за еду  
Добавьте \$45++ за человека и получите бесплатную сангрию

### МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МАКАРОНС

Раскройте секреты приготовления идеальных макаронс на нашем мастер-классе, где вы приготовите эти нежные кондитерские изделия и заберете домой коробку со своими вкуснейшими творениями в качестве сладкого сувенира

РЕСТОРАН TURQUOISE  
13:00- 14:00  
\$55++ за человека

New Year's  
Eve

# BEACH PARTY

**ВОСКРЕСЕНЬЕ  
31 ДЕКАБРЯ 2023  
ГОДА**

**ВЕЧЕРИНКА “СВЕТЯЩИЙСЯ В  
ТЕМНОТЕ”**

Окунитесь в атмосферу веселого Нового 2024 года на нашем празднике на пляже, где ночь оживет благодаря ослепительной тематике “СВЕТЯЩИЙСЯ В ТЕМНОТЕ”, включающей изысканный интернациональный шведский стол, зажигательные ритмы ди-джеев, захватывающие дух фейерверки и завораживающее световое шоу! Сияйте! Блистайте! Наслаждайтесь!

TURQUOISE BEACH  
20:00- 01:00  
Фуршет с  
развлекательной  
программой и  
бесплатными  
безалкогольными  
напитками \$605 net за  
человека

Требуется предварительное бронирование, программа может измениться.  
Все цены указаны без учета платы за обслуживание в размере 10% и государственного налога в размере 16%

## ПОНЕДЕЛЬНИК 1 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

### МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПАЭЛЬЕ

Откройте для себя искусство приготовления паэльи на нашем уникальном мастер-классе. Узнайте секреты приготовления традиционного испанского блюда, а после насладитесь его ярким вкусом!

RIVIERA TAPAS & BAR  
12:30- 13:30  
\$60++ за человека

### МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПОЛЕЗНЫХ СОКОВ

Улучшите свое самочувствие благодаря полезному очищению организма с помощью употребления натуральных соков. Изучите искусство приготовления полезных эликсиров, узнайте почему же стоит пить соки, насладитесь их вкусами, а также сохраните себе рецепты детокса на соках от Le Meridien.

WAVES CAFÉ  
15:00- 16:00  
\$55++ за человека

## ВТОРНИК 2 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

### ФЕСТИВАЛЬ ИСПАНСКИХ ТАПАС

Начните гастрономическое приключение с испанских традиционных тапас, где каждый кусочек рассказывает свою историю. Насладитесь девятью разными тапасами из нашего дегустационного меню.

RIVIERA TAPAS & BAR  
18:00- 23:00

Ужин по дегустационному меню из девяти перемен блюд с развлекательной программой  
\$160++ за человека

### ОТПРАЗДНУЙТЕ НОВЫЙ ГОД НА МАСТЕР-КЛАССЕ ПО МИКСОЛОГИИ

Во время мастер-класса по миксологии вы научитесь готовить свои собственные коктейли. Наши миксологи раскроют вам все секреты искусства приготовления напитков. Поднимите тост за Новый год и насладитесь коктейлем, который вы приготовили сами!

РЕСТОРАН TABEMASU  
15:00- 16:00  
\$55++ за человека

Требуется предварительное бронирование, программа может измениться.  
Все цены указаны без учета платы за обслуживание в размере 10% и государственного налога в размере 16%

**СРЕДА  
3 ЯНВАРЯ  
2024 ГОДА**

#### **МАСТЕР-КЛАСС ОТ БАРИСТЫ**

Идеально сваренная чашка кофе может пробудить творческий подход и интересную беседу. Бариста курорта проведет для Вас мастер-класс по приготовлению ароматного кофе.

WAVES CAFÉ  
15:00- 16:00  
\$55++ за человека

#### **ПИКНИК НА ЗАКАТЕ**

Полюбуйтесь «золотым закатом», волшебное время, когда Вы можете насладиться игрой ярких оттенков света в предзакатный час. Насладитесь широким выбором аперитивов и закусками на собственном частном острове курорта.

BODU FINOLHU  
17:00- 19:30  
\$165++ за человека,  
включая трансфер

#### **ЛОБСТЕР И ИГРИСТОЕ**

Попробуйте специальное меню, разработанное для того, чтобы отведать только что выловленного в океане королевского деликатеса — мальдивского лобстера в сочетании с игристым вином или шампанским.

VELAA BAR + GRILL  
18:00- 22:00  
Ужин из трех перемен  
блюд с живой музыкой  
\$190++ за человека с  
бесплатным игристым вином  
\$240++ за человека с  
бесплатным шампанским



**ЧЕТВЕРГ  
4 ЯНВАРЯ  
2024 ГОДА**

**МАСТЕР-КЛАСС ПО  
ПРИГОТОВЛЕНИЮ СУШИ**

Освойте высоко уникальные японские кулинарные техники во время мастер-класса по приготовлению суши с нашими шефами-экспертами.

РЕСТОРАН TABEMASU

15:00- 16:00

\$55++ за человека

**ПРАЗДНИЧНЫЙ МАРКЕТ LA FETE**

Присоединяйтесь к кулинарному празднику на La Fête Market, где шеф-повара при Вас приготовят всеми любимые средиземноморские блюда, а также Вас ожидает выступление музыкантов.

LE MÉRIDIEN HUB GARDEN

17:30- 22:00

Фуршет с живой музыкой

\$160++ за человека

Требуется предварительное бронирование, программа может измениться.  
Все цены указаны без учета платы за обслуживание в размере 10% и государственного налога в размере 16%

## ПЯТНИЦА 5 ЯНВАРЯ 2024

### ВИННАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

Попробуйте вина из разных стран мира на нашей винной дегустации. Вас ждет симфония вин, восхитительные закуски на закате и живая музыка, которая сделает ваш вечер незабываемым.

RIVIERA TAPAS & BAR

16:00- 18:00

Винная дегустация с закусками и развлекательная программа  
\$65++ за человека

### “СБОР УРОЖАЯ”

Овощи для ужина выращены прямо на острове на самом большом гидропонном огороде Мальдив при помощи методов устойчивого земледелия. Насладитесь гастрономическим путешествием со свежайшими ингредиентами, собранными в нашей Теплице.

THE GREENHOUSE

Начало в 17:30

Ужин из четырех перемен блюд в сочетании с коктейлями  
\$150++ за человека

### СУШИ МАЦУРИ

Окунитесь в море вкусов с нашим суши Мацури.

Насладитесь ужином по концепции “Все, что вы можете съесть”. Ужин начнется с всеми любимого мисо-супа, далее вас ждет феерия вкуса от разнообразных суши и сашими, а закончится ужин нашим восхитительным фирменным десертом на ваш выбор.

РЕСТОРАН TABEMASU

18:00- 22:00

Концепция ужина “Все, что вы можете съесть”  
Суши и сашими  
120\$++ за человека

## СУББОТА 6 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

### МАСТЕР-КЛАСС ПО МИКСОЛОГИИ В GREENHOUSE

Освежитесь и охладитесь с помощью разнообразных тропических коктейлей, идеально подходящих для здорового сбалансированного образа жизни. Приготовьте свои собственные коктейли под руководством наших миксологов с использованием свежесобранной зелени, выращенной на острове.

THE GREENHOUSE

15:00- 16:00

\$55++ а человека

### ПРАЗДНИЧНЫЙ ТЕППАНЬЯКИ

Устройтесь поудобнее и расслабьтесь, пока наша команда демонстрирует для вас эффектное шоу-тэппаньяки, где каждое инновационное блюдо артистично готовится на ваших глазах.

РЕСТОРАН TABEMASU

Начало в 18:00 и в 20:00  
\$180++ за человека

### БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ АЛЬБА И ШАМПАНСКОЕ

Насладитесь роскошной элегантностью и попробуйте белый трюфель Альба, запивая его шампанским. Вас ждет изысканный ужин из четырех перемен блюд, который перенесет Вас в мир роскоши и гастрономических удовольствий.

VELAA BAR + GRILL

18:00- 22:00

Ужин из четырех перемен блюд с маленькой бутылкой шампанского (375 мл) и с живой музыкой  
\$260++ за человека

## ВОСКРЕСЕНИЕ 7 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА

### МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ШОКОЛАДА

Шоколад- это счастье, которое вы можете съесть. Бесспорно, шоколад- это пицца богов. Отпразднуйте Православное Рождество, присоединившись к нам на увлекательный мастер-класс по приготовлению шоколада.

WAVES CAFÉ  
15:00- 16:00  
\$55++ за человека

### УЖИН ПО СЛУЧАЮ ПРАВОСЛАВНОГО РОЖДЕСТВА НА ПЛЯЖЕ

Соберитесь с семьей и друзьями на волшебный Рождественский ужин, вдохновленный мальдивской культурой и европейскими гастрономическими традициями.

TURQUOISE BEACH  
18:30- 22:00  
Фуршет с живой музыкой  
\$160++ за человека с  
бесплатными безалкогольными  
напитками

 @lemeridienmaldives

 Le Méridien Maldives Resort & Spa

 Le Méridien Maldives Resort & Spa

Reservations:

[dining.maldives@lemeridien.com](mailto:dining.maldives@lemeridien.com)

+960 400 8888